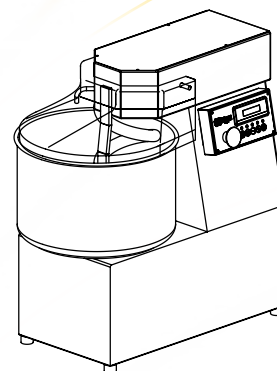


# Galassia special/super

# Galassia 8 - 12 - 18 - 25 35 - 45 - 60



TIPO type - tipo - type	DIMENSIONI dimensions dimensiones AxBxH cm	DIMENSIONI VASCA dimensions bowl dim. recipiente dimensions cuve cm	VELOCITÀ speeds vitesse velocidades	PESO weight peso poids kg	POTENZA power potencia puissance Kw
<b>Impastatrici a spirale • Spiral kneaders • Pétrins à spirale • Amasadoras de espiral</b>					
Galassia 8	30x59x57	Ø 28x19,5 (12 l)	1	45	0,37
Galassia 8 S	30x59x57	Ø 28x19,5 (12 l)	2	45	0,75
Galassia 12	34x63x57	Ø 31,7x21 (16 l)	1	48	0,55
Galassia 12 S	34x63x57	Ø 31,7x21 (16 l)	2	48	0,75
Galassia 18	38,5x73x66	Ø 36,5x24 (23 l)	1	75	0,75
Galassia 18 S	38,5x73x66	Ø 36,5x24 (23 l)	2	75	0,75
Galassia 25	42x76x66	Ø 40x26 (32 l)	1	82	1,1
Galassia 25 S	42x76x66	Ø 40x26 (32 l)	2	82	1,1
Galassia 35	48x84x76	Ø 45x26 (41 l)	1	125	1,5
Galassia 35 S	48x84x76	Ø 45x26 (41 l)	2	125	1,5
Galassia 45 S	52x89x87	Ø 50x34 (64 l)	2	155	1,8
Galassia 60 S	57x95x92	Ø 55x34 (82 l)	2	180	1,8
<b>Impastatrici a spirale con testa ribaltabile Spiral kneaders with tilting head • Pétrins à spirale à tête renversable • Amasadoras con cabeza volcable</b>					
Galassia 18 S Special	38,5x73x66	Ø 36,5x24 (23 l)	2	75	0,75
Galassia 25 S Special	42x76x66	Ø 40x26 (32 l)	2	82	1,1
<b>Impastatrici a spirale con testa ribaltabile e vasca estraibile • Spiral kneaders with tilting head and removable bowl Pétrins à spirale à tête renversable et à cuve extractable • Amasadoras con cabeza volcable y recipiente extraíble</b>					
Galassia 18 S Super	38,5x73x66	Ø 36,5x24 (23 l)	2	75	0,75
Galassia 25 S Super	42x76x66	Ø 40x26 (32 l)	2	82	1,1



TIPO - type - tipo - type	GALASSIA 8 - 8 S	GALASSIA 12 - 12 S	GALASSIA 18 - 18 S 18 S special 18 S super	GALASSIA 25 - 25 S 25 S special 25 S super	GALASSIA 35 - 35 S	GALASSIA 45 S	GALASSIA 60 S
Q.TÀ IMPASTO MAX - MAX MIXTURE CANTIDAD DE AMASADO MAXIMA - QUANTITÉ DE PÂTE MAXI	Kg 8	Kg 12	Kg 18	Kg 25	Kg 35	Kg 45	Kg 60
Q.TÀ FARINA MAX (q.tà min di acqua 50%) - MAX FLOUR (min. water 50%) - QUANTITÉ DE FARINE MAXI (quantité d'eau mini 50%) CANTIDAD DE HARINA MAXIMA (agua 50% como minimo)	Kg 5	Kg 8	Kg 12	Kg 16	Kg 23	Kg 30	Kg 40

• La ditta si riserva di apportare quelle modifiche che riterrà utili in base ad aggiornamenti costruttivi • The technical data are indicative with the right reserved to carry out eventual modifications  
• Les données indiquées sont indicatives sous réserve d'y apporter des modifications éventuelles • Reservado el derecho de modificar el diseño o medidas.



Macchine per Pasticceria, Pizzerie e Panifici - Machines for Pastry, Pizza and Bread  
37060 CASELLE DI SOMMACAMPAGNA (VERONA) ITALY - Via Casa Quindici, 18 - Tel. +39 045 8581444 - Fax +39 045 8581455 - www.comida.it - email comida@comida.it